BF | BLOG DA FEIRA

André Pomponet
QUINTA-FEIRA, 25 DE JUNHO DE 2020 / PUBLICADO EM COLUNISTAS, CULTURA, HOME

A crônica da farinha de mandioca

Pão-de-pobre. Esse é apenas um dos nomes – e o mais pejorativo – da prosaica farinha de mandioca. Durante séculos ela foi a base da alimentação no Brasil Setentrional. Desde a década de 1970 o consumo vem em declínio. E, a partir do começo do século, a substituição por outros produtos se acentuou na dieta do brasileiro. Aqui na Bahia não foi diferente: se mais de 24 quilos eram consumidos, *per capita*, em 2002, essa quantidade caiu para pouco mais de seis quilos em 2017. Os números são da Pesquisa de Orçamento Familiar, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o IBGE.

Lembro que, noutros tempos, o produto era muito mais farto ali no Centro de Abastecimento. Dezenas de sacas – aquelas de 60 quilos – amontoavam-se defronte aos varejistas que, atarefados, atendiam a clientela ali no galpão de cereais. Combinada com o

feijão, o arroz e uma proteína animal qualquer – os mais pobres atacavam de ovo –, a farinha era parte importante da dieta do sertanejo. Mesmo do sertanejo citadino, sem conexão com a vida rural.

As andanças da vida me permitiram atestar a qualidade da farinha aqui das cercanias da Feira de Santana. Autoridades no produto garantem que aquela produzida na vizinha São Gonçalo dos Campos é a melhor da região. Melhor até que as do Recôncavo, tradicional circuito produtor desde o período colonial. Lá, Nazaré firmou fama noutros tempos.

O cheiro perfumado e a consistência – muito suavemente granulada – são requisitos de qualidade. Como baiano saudoso, provei farinhas grossas, insossas, nas andanças em restaurantes de Belém do Pará e de São Luís do Maranhão. Infelizmente contracena mal com os primorosos peixes e camarões daquela região. No Piauí, no Ceará ou no interior de Pernambuco também enfrentei sufoco, mastigando, desgostoso, saudoso da farinha baiana.

Quando por aqui as secas eram muito severas, importava-se farinha de mandioca do Paraná. Era o que informavam comerciantes no Centro de Abastecimento. Apesar da granulação parecida, o preparo industrial, a longa viagem e o armazenamento envelheciam o produto e comprometiam o sabor. No Brasil Meridional a farinha de mandioca é associada ao nordestino. Há, até mesmo, um certo estigma, que a associa à pobreza, à fome.

Lá em São Paulo, no Parque Dom Pedro II – na zona cerealista nos fundos do badalado Mercado Municipal – dezenas de armazéns vendem incontáveis condimentos e especiarias do planeta inteiro. Pois deu trabalho encontrar farinha de mandioca. Vi-a, desanimado, fina, quase como pó de mármore, num saco imenso. “É de Feira de Santana”, assegurou o vendedor. “Eu sou de Feira de Santana”, repliquei e ele encurtou a conversa.

A qualidade da farinha baiana tem raízes longínquas. Bert Jude Barickman, brasilianista que andou estudando os produtos do Recôncavo – além da farinha, o fumo e o açúcar – informa sobre a importância do produto na Salvador dos séculos XVIII e XIX em “Um contraponto baiano”, livro de 2003: “Por mais variada ou até rica que pudesse ser a cozinha baiana, o trivial dos moradores de Salvador resumia-se a um pequeno número de gêneros. Entre eles, o principal era a farinha de mandioca”.

Em sociedades predominantemente agrícolas, como a baiana, a farinha de mandioca combinava-se a leguminosas, como o feijão e a alimentos como frutas, óleos, gorduras, carnes e peixes, assinala o pesquisador. Só que a maior parte das calorias diárias vem de um alimento principal rico em amido: “Na Bahia, esse alimento era sem dúvida a farinha de mandioca”.

O consumo não era brincadeira: os mais abastados consumiam, por dia, cerca de 567 gramas. A fartura chegava noutros ambientes: “Era essa a ração que se distribuía aos soldados aquartelados em Salvador e aos escravos empregados pelo Celeiro Público. Essa era também a ração dos presos pobres das cadeias da cidade”, informa Barickman. Muita farinha, para os exíguos seis quilos anuais dos dias atuais.

O que comem, hoje, os baianos mais pobres no lugar da farinha? Conversas com uma fonte credenciada – que conhece bem a periferia da Feira de Santana – indicam que os alimentos processados se sobrepõem à farinha de mandioca e ao feijão. Macarrão instantâneo, biscoitos, bolachas, lanches e salgadinhos incorporaram-se à dieta dos mais pobres. E vem contribuindo para o impressionante aumento da obesidade e do sobrepeso na última década.

A migração do campo para a cidade é coisa antiga. Foi intensa até os anos 1980. De lá para cá nasceram os filhos desses migrantes, já com perfil mais urbano. Periférico e pobre, mas urbano. Mudaram-se também os hábitos, sobretudo em função da correria imposta pelo trabalho, que favorece as refeições prontas. Daí o declínio do consumo da farinha.

Hoje, a paçoca – farofa de carne-seca desfiada –, o pirão e o pé-de-moleque estão se tornando produtos sofisticados, oferecidos em restaurantes caros. Até a farinha de mandioca – Quem diria – está se tornando *gourmet*. Apesar do consumo em queda…

Sobre | Últimos Posts

André Pomponet

Economista pela Universidade Estadual de Feira de Santana (2002), mestre em Administração pela Universidade Federal da Bahia (2012), exerce o jornalismo desde 1995, quando ingressou no extinto jornal Feira Hoje. Posteriormente, atuou em outros órgãos de comunicação e foi Chefe de Redação da Assessoria de Comunicação Social da Câmara Municipal de Feira de Santana. Atualmente, é colunista do Blog da Feira e Especialista em Políticas Públicas e Gestão Governamental na Universidade Estadual de Feira de Santana

Compartilhar:

WhatsApp | Facebook | Twitter | Telegram | LinkedIn

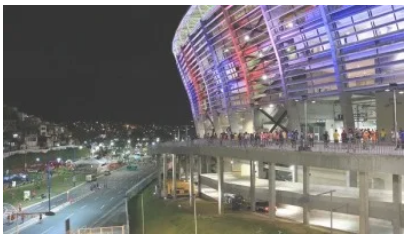
Relacionado

Farinha no Saco: espírito brasileiro e holandês

Farinha no Saco: espírito brasileiro e holandês
14/06/2014

Produtores de farinha de Feira importam mandioca de São Paulo

Produtores de farinha do distrito de Matinha, em Feira de Santana, estão importando a matéria-prima, a mandioca, do estado de São Paulo. O período
22/05/2013



Farinha na Copa: 'O Brasil dos Ladrões'
08/07/2014

Blog da Feira: Jornal de Notícias de Feira de Santana
© 2020 Janio Costa Rego Comunicações - Todos os direitos reservados